Amana®

Cuisinière électrique à chaleur tournante

Manuel d'utilisation et d'entretien

Modèle : CARC700

Installateur : Laisser ce manuel ainsi que toute autre documentation au consommateur pour utilisation future.

Client : Conserver ce manuel pour référence future.

Consignes de sécurité importantes 3
Commandes électroniques du four 7
Instructions de référence rapide 9
Choix des ustensiles de cuisson 10
Fonctionnement des éléments de surface 11
Fonctionnement du four à chaleur tournante 12
Grilles du four et grils 14
Conseils pour le four 15
Cuisson normale et cuisson à chaleur tournante 17
Tables de cuisson normale et de cuisson à chaleur tournante 19
Chaleur tournante 21
Tables de cuisson normale et de cuisson à chaleur tournante 22
Rôtissage normal et rôtissage à chaleur tournante 23
Tables de rôtissage normal et de rôtissage à chaleur tournante 24
Déshydratation à chaleur tournante 26
Autonettoyage 27
Nettoyage de la partie supérieure de la cuisinière 29
Nettoyage des autres pièces de la cuisinière 30
Entretien 31
Dépannage 33
Renseignements sur le service après-vente 35

Identification du modèle

Lire ce manuel d'utilisation et d'entretien attentivement afin de connaître les procédures d'entretien.

Remplir la carte d'enregistrement et la renvoyer promptement. Si cette carte n'est pas incluse, appeler le 1-319-622-5511.

Lors de toute communication avec Amana Refrigeration, Inc., fournir les renseignements concernant l'appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque nominale située sur la partie inférieure du bâti du four. Noter les renseignements suivants :

Numéro de modèle : _____
Numéro de fabrication : _____
Numéro de série : _____
Date d'achat : _____
Nom et adresse du marchand : _____
Conserver une copie de la facture pour référence future ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire.

Appeler le 1-319-622-5511 de l'étranger pour connaître le prestataire de service agréé le plus proche. Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un prestataire de service agréé. Amana Refrigeration, Inc. recommande également de contacter un prestataire de service agréé si l'appareil nécessite une réparation suite à l'expiration de la garantie.

Amana offre une gamme complète d'appareils électroménagers... congélateurs, cuisinières à gaz et électriques, réfrigérateurs, fours encastrés, surfaces de cuisson, fours à micro-ondes, lave-vaisselle, laveuses et sécheuses. Amana fabrique également une gamme complète de fours à gaz très efficaces et de climatiseurs centraux et individuels. Lorsque vous achetez l'un de ces produits, choisissez Amana pour la qualité.

Nous espérons que vous apprécierez cette cuisinière à chaleur tournante Amana.

Ce symbole représente une mesure de précaution.

Pour réduire le risque de renversement de l'appareil, il doit être fixé au moyen d'un ou de plusieurs supports anti-basculants. Pour s'assurer que le support a été installé correctement, enlever le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière avec une lampe de poche. Le ou les supports doivent être introduits dans le coin arrière de la cuisinière.

⚠ MISE EN GARDE

- **TOUTES LES CUISINIERES PEUVENT BASCULER**

- **DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER**

- **INSTALLER LE OU LES SUPPORTS ANTI-BASCULANTS EMBALLÉS AVEC LA CUISINIERE**

- **VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter toutrisque d'électrocution : couper l'alimentation en électricité avant de réparer l'appareil.

Pour éviter toute blessure, ne pas s'asseoir, se tenir debout ou s'appuyer sur la porte du four ou sur son tiroir.

Ne pas bloquer les conduits d'air nécessaires à l'aération de la cuisinière.

Consignes de sécurité importantes

⚠ MISE EN GARDE

Généralités

1. S'assurer que l'appareil est installé et correctement mis à la terre par un technicien ou un installateur qualifié.
2. Ne jamias utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.
3. Ne pas ranger d'articles sur le dessus de la cuisinière. Ils pourraient devenir chauds et fondre.
4. Porter un vêtement approprié. Ne jamias porter de vêtements amples et flottants pendant l'usage de l'appareil.
5. Ne pas réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit recommandé de façon spécifique dans le manuel.
6. L'essence, ou autres vapeurs inflammables ou liquides et matières combustibles ne doivent pas être rangés à proximité de la cuisinière. Cela pourrait causer un incendie.
7. N'utiliser que des poignées sèches. Des poignées humides sur une surface chaude peuvent occasionner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les éléments. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais pour soulever les récipients.
8. Ne jamias laisser les enfants seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est en fonctionnement.
9. Ne jamias s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Surface de cuisson

1. Utiliser la taille de casserole ou de poêlon appropriée. Utiliser des ustensiles pourvus d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct avec les vêtements.
2. Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matières inflammables et de renversement dus à un contact involontaire avec l'ustensile, toujours placer la poignée d'un ustensile de façon à ce qu'elle se trouve vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.
3. Ne pas toucher les surfaces autour des éléments chauffants pendant ou immédiatement après brûlures.
4. Ne pas ranger d'articles utilisés par les enfants au-dessus de la cuisinière. Un enfant qui grimpe sur la cuisinière pour aller chercher quelque chose peut se blesser gravement.
5. Seuls certains ustensiles de verre, de céramique, de terre cuite ou émaillés conviennent à ce genre de cuisinière, et ne se briseront pas dû au changement soudain de température.
6. Ne jamias laisser les surfaces de cuisson sans surveillance lorsqu'elles sont sur un réglage très chaud. Le débordement cause de la fumée et pourrait prendre feu.

⚠ MISE EN GARDE

7. Nettoyer la partie supérieure de la cuisinière avec précaution. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude. Certains produits nettoyants appliqués sur une surface chaude peuvent produire des vapeurs nocives.
8. Ne pas placer de papier d'aluminium ou d'aliments emballés dans celui-ci directement sur l'élément chauffant.
9. Éviter les plats instables qui peuvent se renverser facilement. Les poignées doivent demeurer froides et ne jamias être desserrées ou tournées. Si la poignée d'un ustensile tourne ou reste chaude pendant la cuisson, éviter de l'utiliser.
10. Ne pas utiliser les éléments de surface sans que les cuvettes de propreté ne soient en place sous peine d'endommager les composants de la cuisinière.
11. Ne pas faire tremper les éléments de surface amovibles. Ceux-ci ne doivent jamias être plongés dans l'eau ou les solutions nettoyantes.

Fours

1. Ouvrir la porte du four avec soin. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer des aliments.
2. Ne pas chauffer des récipients de nourriture qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.

⚠ MISE EN GARDE

3. Garder les conduits d'air non obstrués.
4. Placer les grilles du four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille est retirée alors que le four est chaud, utiliser une poignée sèche.
5. Ne pas recouvrir de papier aluminium la partie inférieure du four car cela pourrait causer un incendie et nuire énormément à la cuisson.
6. Ne pas toucher aux surfaces intérieures du four pendant ou immédiatement après usage. Ne pas laisser les vêtements et autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de cuisson ou les grils. Bien que ces surfaces soient foncées, elles peuvent être assez chaudes pour brûler.
7. D'autres zones du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures, telles que les conduits d'aération, le dessus de la cuisinière, la fenêtre, la porte du four et ses grilles.
8. Ne pas utiliser le four comme espace de rangement.
9. Ne jamias utiliser de produits abrasifs puissants, de nettoyants robustes, de nettoyants pour four du commerce ou de laine d'acier pour nettoyer les pièces de la cuisinière ou l'intérieur du four. Nettoyer uniquement les pièces énumérées dans ce manuel.
10. Ne pas laisser de serviettes ou autres matériels sur la poignée de porte du four. Ces articles peuvent entrer en contact avec un élément ou devenir trop chauds et prendre feu.

Consignes de sécurité importantes

⚠ MISE EN GARDE

11. Ne pas recouvrir le gril de papier d'aluminium. Celui-ci peut retenir la graisse sur le dessus du gril et causer un incendie.
12. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte du four situé à l'intérieur de celle-ci. Cela pourrait causer des dommages. Il est nécessaire pour bien fermer la porte du four. Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans ce manuel.

En raison de la nature de la cuisson, un incendie peut se déclarer à cause d'un excès de graisse ou d'une cuisson prolongée. Bien qu'un incendie soit peu probable, procéder comme suit le cas échéant :

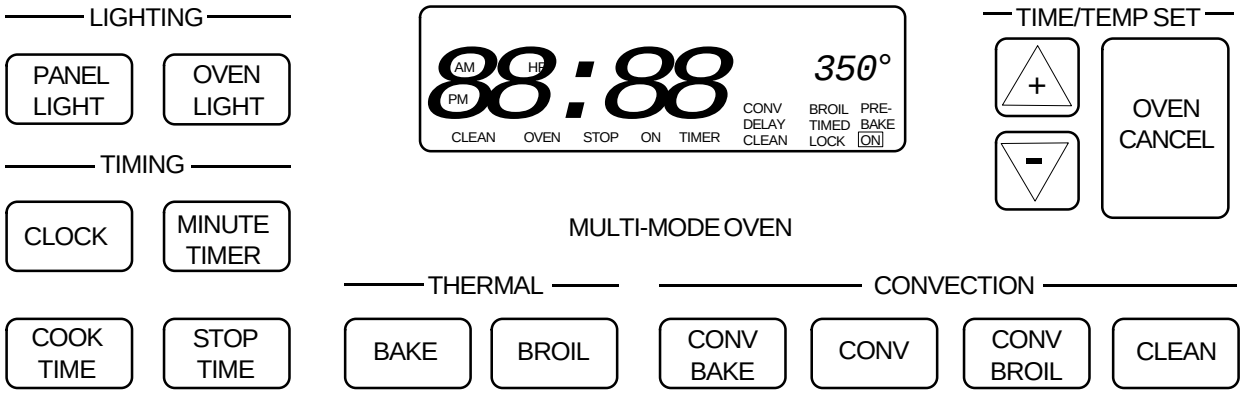
Incendies sur l'élément de surface

1. Ne pas faire fonctionner la hotte de ventilation car cela favorise la propagation des flammes.
2. S'il est sécuritaire d'agir ainsi, tourner le bouton de l'élément de surface en position « OFF ».
3. Éteindre le feu avec un couvercle ininflammable ou utiliser un extincteur de classe « ABC » ou « BC ». Ne pas verser d'eau sur un feu causé par la graisse.

Incendies dans le four

1. Ne pas ouvrir la porte du four.
2. Placer toutes les commandes en position « OFF ».
3. Pour plus de précaution, couper l'alimentation en électricité sur le disjoncteur principal ou la boîte de fusibles.
4. Laisser la nourriture ou la graisse brûler d'elle-même à l'intérieur du four.

Si la fumée ou le feu persiste, appeler les pompiers !



Options des commandes électroniques du four

PANEL LIGHT (lumière du panneau) - Utilisée pour allumer la lumière sur le panneau de commande de la cuisinière.

OVEN LIGHT (lumière du four) - Utilisée pour allumer la lumière à l'intérieur du four.

CLOCK (horloge) - Utilisée pour régler l'heure.

MINUTE TIMER (minuterie) - Utilisée pour minuter toute fonction de cuisson ou annuler la minuterie.

COOK TIME (temps de cuisson) - Utilisée pour programmer la cuisson.

STOP TIME (heure d'arrêt) - Utilisée pour régler la cuisson retardée ou le cycle d'autonettoyage.

BAKE (cuisson) - Utilisée pour choisir la fonction de cuisson.

BROIL (rôtissage) - Utilisée pour choisir la fonction de rôtissage.

CONV BAKE (cuisson à chaleur tournante) - Utilisée pour choisir la fonction de cuisson à chaleur tournante.

CONV (chaleur tournante) - Utilisée pour choisir la chaleur tournante.

CONV BROIL (rôtissage à chaleur tournante) - Utilisée pour choisir la fonction de rôtissage à chaleur tournante.

CLEAN (nettoyage) - Utilisée pour régler le cycle d'autonettoyage.

△ ou ▽ - Utilisées pour régler la température ou l'heure.

OVEN CANCEL (annulation du four) - Annule toute fonction de nettoyage ou de cuisson.

Fonctions de commandes spéciales du four

Signal de préchauffage - Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal d'une durée d'une seconde retentit.

Signal de fin de cycle - Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Le signal de fin de cycle continue de se faire entendre jusqu'à ce que la touche « OVEN CANCEL » soit enfoncée. Si le signal de fin de cycle de la minuterie retentit, appuyer sur la touche « MINUTE TIMER ».

Commandes électroniques du four

Verrouillage de sécurité pour les enfants - Ceci est une fonction de sécurité qui peut être utilisée pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four. Elle met hors d'état les commandes électroniques du four.

Appuyer simultanément sur les touches « BAKE » et « COOK TIME », et les maintenir enfoncées pendant 10 secondes. Le signal « OFF » s'illuminera à l'affichage où la température est habituellement indiquée.

Pour réactiver les commandes, appuyer simultanément sur les touches « BAKE » et « COOK TIME », et les maintenir enfoncées pendant 10 secondes. La fonction de verrouillage des commandes du four doit être programmée de nouveau après une panne de courant.

Annulation automatique de 12 heures - Ceci est une fonction de sécurité qui arrête le four après 12 heures de fonctionnement. Si une fonction de cuisson est en marche pendant plus de 12 heures sans qu'aucune option de la commande du four n'ait été sélectionnée, cette fonction éteint automatiquement le four. Chaque fois qu'une option est sélectionnée, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est remise à zéro.

Lire les consignes de sécurite importantes aux pages 3-6 avant les “Instructions de référence rapide”.
Pour toute question demeurant sans réponse, se référer aux sections détaillées de ce manuel.

Réglage de l’horloge

1. Appuyer sur « CLOCK ».
2. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que l’heure exacte soit affichée.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur « MINUTE TIMER ».
2. Appuyer sur △ jusqu’à ce que la durée exacte soit affichée. La minuterie peut être réglée de 1 seconde à 11 heures 50 minutes.

Annulation de la minuterie

Appuyer sur la touche « MINUTE TIMER » et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes.

Cuisson au four, cuisson à chaleur tournante, chaleur tournante, rôtissage ou rôtissage à chaleur tournante

1. Appuyer sur la fonction désirée (p. ex. BAKE).
2. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que la température désirée soit affichée ou que HI apparaisse pour un rôtissage ou un rôtissage à chaleur tournante.
3. Le four commencera à chauffer dans les 5 secondes qui suivent.

Annulation des fonctions de cuisson au four, cuisson à chaleur tournante, chaleur tournante, rôtissage ou rôtissage à chaleur tournante

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

Autonettoyage

1. Enlever les grilles du four et tous les ustensiles à l’intérieur de celui-ci.
2. Appuyer sur « CLEAN ».
3. Appuyer sur △ ou ▽ pour régler la durée du nettoyage. Celui-ci peut durer de 2 à 4 heures.
4. La porte du four se verrouillera automatiquement et le cycle d’autonettoyage commencera dans les 5 secondes qui suivent.

Annulation du cycle d’autonettoyage

1. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouillera automatiquement et pourra être ouverte.

AVIS

Lors de l’annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur OVEN CANCEL. Cela annulerait la fonction de cuisson.

AVIS

La présence de fumée et d’odeurs est normale les premières fois que le four est utilisé. Pour éliminer toute fumée et odeurs subséquentes, régler le four à la fonction de cuisson à 350˚F (177˚C) pendant environ 2 heures. Toute décoloration ou résidus accumulés autour de la hotte de ventilation peuvent être nettoyés avec un produit non-abrasif tel que Soft Scrub® et un linge humide.

Choix des ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson

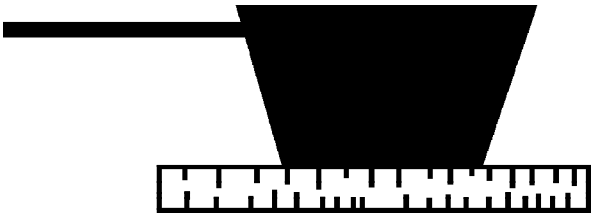
1. Utiliser un plat de taille appropriée. Ne pas utiliser de poêle dont le dessous est plus petit que l'élément. Ne pas utiliser d'ustensiles qui dépassent l'élément de plus d'un pouce (25 mm).
2. Choisir des ustensiles dont la poignée n'est pas endommagée ou desserrée. Elle ne doit pas non plus être trop lourde car le plat pourrait se renverser.
3. Pour de meilleurs résultats de cuisson, choisir un ustensile en métal chauffant à vitesse moyenne tel que l'acier inoxydable.
4. Choisir des ustensiles à fond plat.

Déterminer si le fond du récipient est plat

1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des écarts entre le fond du récipient et le rebord de la règle apparaîtront.
2. Une petite rainure ou marque sur le récipient n'affecte pas les durées de cuisson. Cependant, s'il existe un écart, des cernes ou que le fond du récipient est inégal, la cuisson est inefficace et dans certains cas, l'eau ne bouillira pas.

⚠ ATTENTION

L'usage de récipients de cuisson en fonte n'est pas recommandé. Celui-ci retient la chaleur et cela peut endommager la surface de cuisson.



Spécifications concernant les ustensiles de cuisson

Type	Réponse aux variations de température	Usage recommandé
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement	Friture, braisage, rôtissage, peut laisser des traces de métal sur le dessus de la cuisinière
Fonte	Chauffe et refroidit lentement	Non recommandé, retient la chaleur de façon excessive et peut endommager le dessus de la cuisinière
Cuivre, étain	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson gourmet, sauces au vin, plats aux oeufs
Émail	Dépend du métal de base	Non recommandé car les imperfections de l'émail peuvent égratigner le dessus de la cuisinière
Vitrocéramique	Chauffe et refroidit lentement	Non recommandé, chauffe trop lentement et les imperfections du verre peuvent égratigner le dessus de la cuisinière
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à un taux moyen	Soupes, sauces, légumes, cuisson en général

Fonctionnement des éléments de surface à rayonnement unique

Enfoncer le bouton de commande de l'élément unique et le tourner sur le réglage désiré. L'élément à rayonnement s'allumera et s'éteindra afin de maintenir le degré de chaleur désiré.

Fin de la cuisson

Tourner le bouton de commande en position « OFF ».

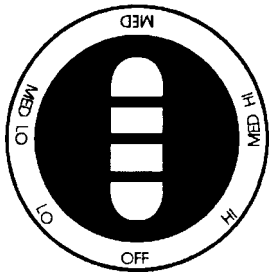
Indicateurs lumineux de chaleur

La cuisinière possède quatre indicateurs lumineux de chaleur, chacun d'eux étant situé au-dessus de chaque bouton de commande. Les indicateurs lumineux de chaleur seront rouges lorsque l'élément correspondant est mis en marche. La lumière sera allumée tant que l'élément n'aura pas refroidi à une température sécuritaire.

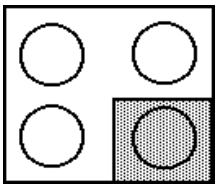
Important

Ne pas faire fonctionner les éléments de surface sans récipient. Le panneau de mylar pourrait être endommagé.

Bouton de commande de l'élément de surface à rayonnement unique



Indicateur lumineux de chaleur de l'élément de surface avant droit



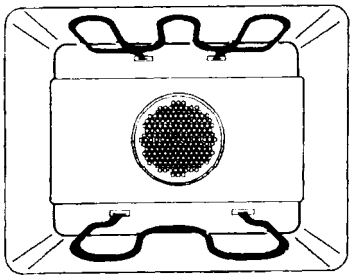
Réglages des élements de la surface de cuisson

Guide de cuisson
LO doit être utilisé pour la nourriture préparée à des températures inférieures à l'ébullition ou à faible ébullition. **MED LO** peut être utilisé pour maintenir l'ébullition d'une quantité moyenne de liquide. **MED** peut être utilisé pour maintenir l'ébullition de plus grandes quantités de nourriture, frire à basse température et maintenir la pression adéquate dans une cocotte-minute. **MED HI** peut être utilisé pour frire la viande et la volaille ou maintenir des températures de friture. **HI** doit être utilisé pour amener la nourriture à des températures d'ébullition. Lorsque la nourriture bout, la température doit être réduite à MED LO ou MED.

Fonctionnement du four à chaleur tournante

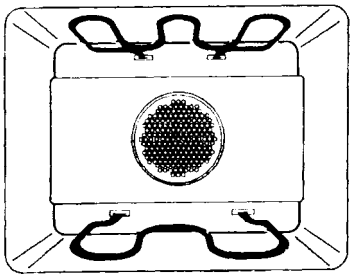
Cuisson à chaleur tournante

L'élément de la partie supérieure, celui de la partie inférieure et la ventilation fonctionnent durant la cuisson à chaleur tournante. Voir les éléments en couleur à droite. La cuisson à chaleur tournante doit être utilisée pour les ragoûts en cocotte et les viandes rôties. Pour de meilleurs résultats, le four doit être préchauffé. Il n'est pas nécessaire d'espacer les plats. La cuisson à chaleur tournante est environ 25 % plus rapide que la cuisson au four ordinaire.



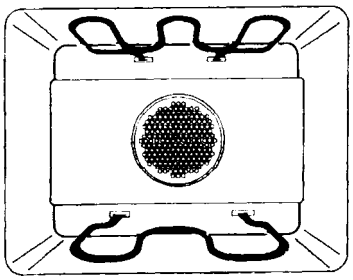
Chaleur tournante

L'élément arrière et la ventilation fonctionnent durant la cuisson à chaleur tournante. Voir l'élément en couleur à droite. La chaleur tournante doit être utilisée pour la cuisson des pâtisseries, des soufflés, du pain à levure, des gâteaux et des biscuits. Pour de meilleurs résultats, le four doit être préchauffé. Il n'est pas nécessaire d'espacer les plats. La cuisson à chaleur tournante est environ 25 % plus rapide que la cuisson au four ordinaire.



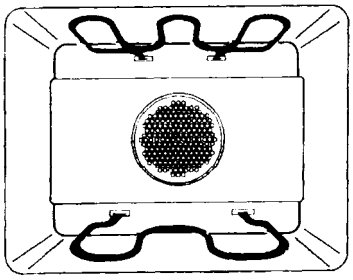
Rôtissage à chaleur tournante

L'élément de la partie supérieure et la ventilation fonctionnent pendant le rôtissage à chaleur tournante. Voir les éléments en couleur à droite. Le rôtissage à chaleur tournante peut être utilisé pour cuire des aliments qui sont habituellement rôtis. Le four ne requiert aucun préchauffage lors du rôtissage à chaleur tournante. Il n'est pas nécessaire de retourner la nourriture durant la cuisson. Celle-ci est environ 25 % plus rapide que le rôtissage ordinaire.



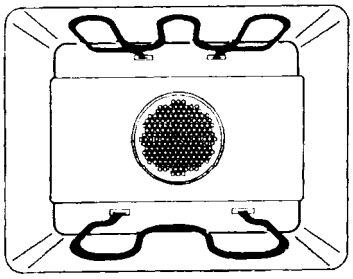
Cuisson au four

Les éléments des parties inférieure et supérieure fonctionnent durant la cuisson au four. Voir les éléments en couleur à droite. La cuisson au four peut être utilisée pour cuire des aliments habituellement cuits au four. Le four doit être préchauffé. Les plats doivent être espacés pour dorer de façon uniforme.



Rôtissage

L'élément de la partie supérieure fonctionne durant le rôtissage. Voir les éléments en couleur à droite. La fonction de rôtissage peut être utilisée pour cuire des aliments qui sont habituellement rôtis. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Tous les aliments doivent être retournés au moins une fois sauf le poisson.



Grilles du four et grils

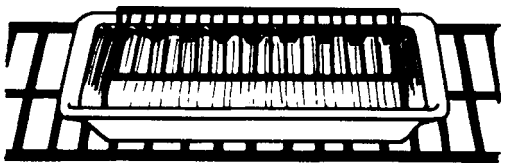
Grilles du four

Le four est muni de cinq positions de grille et trois grilles de four. Cette conception permet de placer les grilles à une distance égale l'une de l'autre.

Gril à chaleur tournante

Le four comprend une grille de cuisson spéciale. Celle-ci doit être placée sur le dessus du gril et de la grille de rôtissage (voir à droite). Cela permet à l'air de circuler autour de la nourriture et de cuire uniformément sans tourner. Si le gril à chaleur tournante n'est pas utilisé, les aliments doivent être retournés au moins une fois pendant la cuisson.

Gril à chaleur tournante



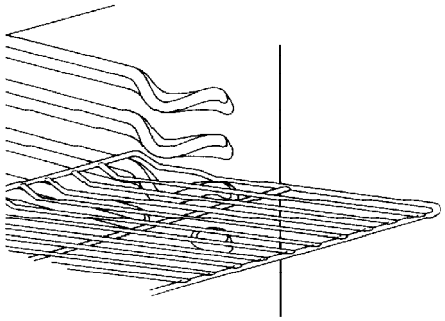
Emplacement des grilles du four

Mettre les grilles en position avant d'allumer le four.

1. Tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulever le rebord avant de la grille et tirer jusqu'à ce que celle-ci soit sortie du four.
3. Placer la grille à sa nouvelle position.

Remarque : Le rebord courbé de la grille doit être vers le haut et vers l'arrière du four.

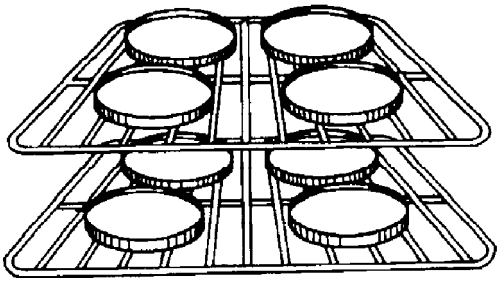
Grille du four



Emplacement des plats à chaleur tournante

Les plats de cuisson et les tôles à biscuits ne doivent pas entrer en contact avec les parois latérales ou arrière du four. Si les plats sont déposés sur différentes grilles, ils peuvent être placés directement les uns au-dessus des autres. La cuisson à chaleur tournante fait circuler l'air autour du four, dorant ainsi la nourriture uniformément sur toutes les positions de la grille. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante, le four peut être chargé sur toutes les grilles et les résultats de cuisson sont excellents.

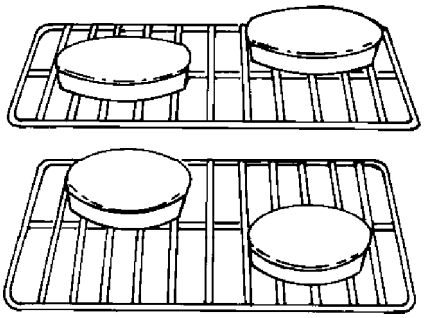
Emplacement des plats pour la chaleur tournante



Conseils pour le four

Emplacement conventionnel des plats
Les plats de cuisson et les tôles à biscuits ne doivent pas entrer en contact avec les parois latérales ou arrière du four. Si les plats sont placés sur différentes grilles, ils doivent être espacés de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns en-dessous des autres. Cela permettra à la nourriture de dorer uniformément.

Emplacement conventionnel des plats



AVIS

La présence de fumée et d'odeurs est normale les premières fois que le four est utilisé. Pour éliminer toute fumée et odeurs subséquentes, régler le four à la fonction de cuisson à 350°F (177°C) pendant environ 2 heures. Toute décoloration ou résidus accumulés autour de la hotte de ventilation peuvent être nettoyés avec un produit non-abrasif tel que Soft Scrub® et un linge humide.

Cuisson normale et cuisson à chaleur tournante

1. Appuyer sur « BAKE » ou « CONV BAKE ». L'affichage indiquera 350˚F.
2. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée. La température peut être réglée de 170°F à 550˚F (77°C à 288˚C).

Le four commencera à chauffer dans environ 5 secondes. « PRE-BAKE » ou « CONV PRE-BAKE » apparaîtra à l'affichage. Préchauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le signal de préchauffage retentisse et que « PRE » disparaisse de l'affichage avant de placer la nourriture à l'intérieur. L'affichage de la température augmente de 5˚F à partir de 170˚F jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

Fin de cuisson

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

Cuisson automatique ou cuisson à chaleur tournante

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur « COOK TIME ».
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur « STOP TIME ».
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit affichée.
6. Appuyer sur « BAKE » ou « CONV BAKE ». L'affichage indiquera 350˚F.
7. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée. La température peut être réglée de 170°F à 550˚F (77°C à 288°C).

Les fonctions « DELAY », « TIMED », « BAKE » ou « CONV BAKE » seront affichées. Le four commence à cuire à l'heure pré-réglée et « ON » apparaît à l'affichage. Lorsque le temps est écoulé, un signal de fin de cycle retentit trois fois et le four s'éteint automatiquement. Le signal de fin de cycle continue de retentir toutes les 7 secondes jusqu'à ce que « OVEN CANCEL » soit enfoncée.

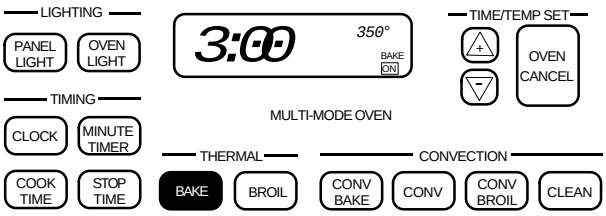
Fin de cuisson

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

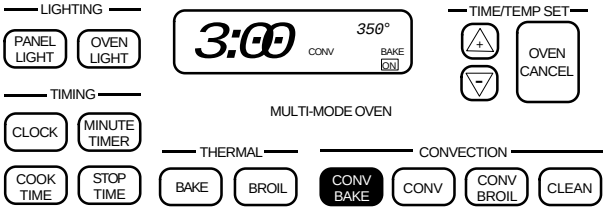
Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

Cuisson

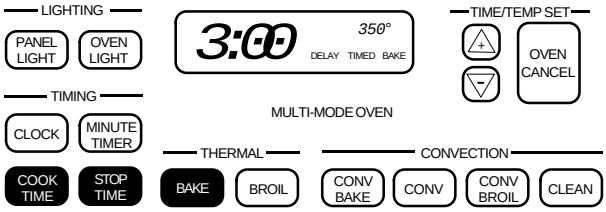


Cuisson à chaleur tournante

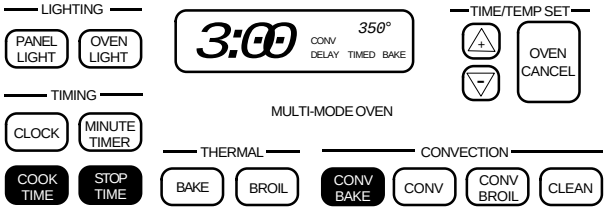


Cuisson normale et cuisson à chaleur tournante

Affichage de cuisson automatique



Affichage de cuisson automatique à chaleur tournante



⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire causé par les croissances bactériennes ou la production de toxines, ne jamias sortir la viande, le lait, le poisson et lesoeufs du réfrigérateur plus de 2 heures avant la cuisson.

AVIS

La nourriture doit être retirée du four lorsque la durée de cuisson est terminée. La nourriture laissée dans le four pourrait trop cuire.

Tables de cuisson normale et de cuisson à chaleur tournante

La durée et tempéature de cuission varieront selon la température et la grosseur de la viande, ainsi que le type d'ustensile utilisé. Ces tables sont présentées uniquement à titre informatif.

Table de cuisson de la volaille

Aliment	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Durée (en heures)
Poulet entier (4 à 5 lb) (1,8 à 2,3 kg)	375°F (191°C)	1 1/2 à 1 3/4
Poulet entier (plus de 5 lb) (2,3 kg)	375°F (191°C)	1 3/4 à 2
Dinde (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	325°F (163°C)	3 1/2 à 4
Dinde (8 à 12 lb) (3,6 à 5,5 kg)	325°F (163°C)	4 à 4 1/2
Dinde (12 à 16 lb) (5,5 à 7,3 kg)	325°F (163°C)	5 1/2
Dinde (16 à 20 lb) (7,3 à 9,1 kg)	325°F (163°C)	5 1/2 à 7
Dinde (20 à 22 lb) (9,1 à 10 kg)	325°F (163°C)	7 à 8 1/2
Canard (3 à 5 lb) (1,4 à 2,3 kg)	325°F (163°C)	1 1/2 à 2
Oie (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	325°F (163°C)	3 à 3 1/2

Table de cuisson à chaleur tournante de la volaille

Aliment	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Durée (en heures)
Poulet entier (4 à 5 lb) (1,8 à 2,3 kg)	325°F (163°C)	1 1/2 à 2
Poulet entier (plus de 5 lb) (2,3 kg)	325°F (163°C)	2 à 2 1/2
Dinde (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	275°F (135°C)	3 à 3 1/2
Dinde (8 à 12 lb) (3,6 à 5,5 kg)	275°F (135°C)	3 1/2 à 4 1/2
Dinde (12 à 16 lb) (5,5 à 7,3 kg)	275°F (135°C)	4 1/2 à 5 1/2
Dinde (16 à 20 lb) (7,3 à 9,1 kg)	275°F (135°C)	5 à 7
Dinde (20 à 22 lb) (9,1 à 10 kg)	275°F (135°C)	7 à 8
Canard (3 à 5 lb) (1,4 à 2,3 kg)	275°F (135°C)	1 à 1 1/2
Oie (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	275°F (135°C)	2 1/2 à 3 1/2

Tables de cuisson normale et de cuisson à chaleur tournante

Table de cuisson à chaleur tournante du porc et du boeuf

Aliment	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Minutes par livre
Rôti de boeuf (saignant)	275°F (135°C)	15 - 20
Rôti de boeuf (à point)	275°F (135°C)	25 - 30
Rôti de boeuf (bien cuit)	275°F (135°C)	30 - 35
Roulé (saignant)	275°F (135°C)	20 - 25
Roulé (à point)	275°F (135°C)	25 - 35
Roulé (bien cuit)	275°F (135°C)	35 - 45
Jambon entier frais	275°F (135°C)	20 - 25
Filet de porc	275°F (135°C)	30 - 35
Soc, épaule de porc	275°F (135°C)	35 - 40
Jambon de haut d'épaule	275°F (135°C)	30 - 35
Jambon peu salé de haut d'épaule	275°F (135°C)	20 - 35

Table de cuisson du porc et du boeuf

Aliment	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Minutes par livre
Rôti de boeuf (saignant)	325°F (163°C)	20 - 25
Rôti de boeuf (à point)	325°F (163°C)	26 - 30
Rôti de boeuf (bien cuit)	325°F (163°C)	33 - 35
Roulé (saignant)	325°F (163°C)	32 - 36
Roulé (à point)	325°F (163°C)	36 - 40
Roulé (bien cuit)	325°F (163°C)	43 - 45
Jambon entier frais	325°F (163°C)	22 - 28
Filet de porc	325°F (163°C)	35 - 40
Soc, épaule de porc	325°F (163°C)	40 - 45
Jambon de haut d'épaule	325°F (163°C)	35 - 40
Jambon peu salé de haut d'épaule	350°F (177°C)	30 - 35

Chaleur tournante

1. Appuyer sur « CONV ». L'affichage indiquera 350°F.
2. Appuyer sur ▲+ ou ▼- jusqu'à ce que la température désirée soit affichée. La température peut être réglée de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

Préchauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le signal de préchauffage retentisse avant de placer la nourriture à l'intérieur. L'affichage de la température augmente de 5°F à partir de 170°F jusqu'à ce qu'elle atteigne la température désirée. La présence d'un peu de fumée est normale lorsque le four est utilisé pour la première fois.

Fin de cuisson

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

Chaleur tournante retardée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur « COOK TIME ».
3. Appuyer sur ▲+ ou ▼- jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée. Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur « CONV ». L'affichage indiquera 350°F.
5. Appuyer sur ▲+ ou ▼- jusqu'à ce que la température désirée soit affichée. La température peut être réglée de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

Les fonctions « CONV »,« DELAY » et « TIMED » seront affichées. Le four commence à cuire à l'heure pré-réglée et « ON » apparaît à l'affichage. Lorsque le temps est écoulé, un signal de fin de cycle retentit trois fois et le four s'éteint automatiquement. Le signal de fin de cycle continue de retentir toutes les 7 secondes jusqu'à ce que « OVEN CANCEL » soit enfoncé.

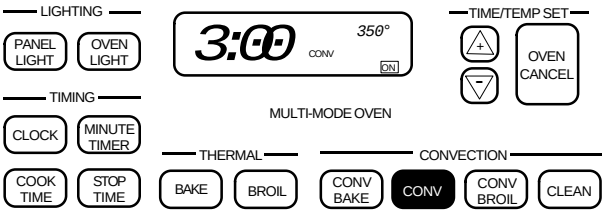
Fin de cuisson

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

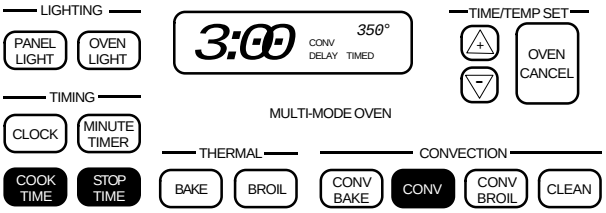
Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

Chaleur Tournante



Chaleur Tournante Retardée



⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire causé par les croissances bactériennes ou la production de toxines, ne jamais sortir la viande, le lait, le poisson et les oeufs du réfrigérateur plus de 2 heures avant la cuisson.

AVIS

La nourriture doit être retirée du four lorsque la durée de cuisson est terminée. La nourriture laissée dans le four pourrait trop cuire.

Tables de cuisson normale et de cuisson à chaleur tournante

La durée et la température de cuisson varieront selon la température et la grosseur des ingrédients, ainsi que le type d'ustensile utilisé. Pour de meilleurs résultats, toujours vérifier la nourriture lorsque la durée minimum est écoulée. Ces tables sont présentées uniquement à titre informatif.

Table de cuisson

Nourriture	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Minutes
Petits pains à la levure	375°F (191°C)	25-30
Biscuits à la poudre à pâte	450°F (232°C)	10-12
Muffins	400°F (204°C)	20-25
Pain aux noix	350°F (177°C)	55-65
Pain de maïs	400°F (204°C)	25-30
Biscuits roulés	375 - 400°F (191 - 204°C)	8-12
Biscuit à la cuiller	375°F (191°C)	8-10
Biscuits tranchés	350°F (177°C)	7-9
Carré au chocolat	350°F (177°C)	30-35
Pâte à tarte	350°F (177°C)	8-10
Pâte à tarte aux biscuits Graham	350°F (177°C)	10-12
Tarte aux baies	425°F (218°C)	35-45
Tarte aux pommes	425°F (218°C)	40-50
Gâteau fourré 8 po (20 cm)	350°F (177°C)	35-40
Gâteau fourré 9 po (23 cm)	350°F (177°C)	30-35
Petits gâteaux	350°F (177°C)	20-25
Quatre-quarts	350°F (177°C)	65-70
Gâteau aux fruits (pain)	300°F (149°C)	1 3/4 - 2 heures
Gâteau des anges	350°F (177°C)	40-50

Table de cuisson

Nourriture	Température du four en degrés Fahrenheit (Celsius)	Minutes
Petits pains à la levure	325°F (163°C)	25-30
Biscuits à la poudre à pâte	400°F (204°C)	10-12
Muffins	350°F (177°C)	20-25
Pain aux noix	350°F (177°C)	45-55
Pain de maïs	350°F (177°C)	25-30
Biscuits roulés	325 - 350°F (163 - 177°C)	8-10
Biscuit à la cuiller	325°F (163°C)	8-10
Biscuits tranchés	325°F (163°C)	7-9
Carré au chocolat	300°F (149°C)	25-30
Pâte à tarte	325°F (163°C)	8-10
Pâte à tarte aux biscuits Graham	325°F (163°C)	10-12
Tarte aux baies	375°F (191°C)	40-50
Tarte aux pommes	375°F (191°C)	40-50
Gâteau fourré 8 po (20 cm)	325°F (163°C)	25-30
Gâteau fourré 9 po (23 cm)	325°F (163°C)	25-30
Petits gâteaux	325°F (163°C)	15-20
Quatre-quarts	325°F (163°C)	50-60
Gâteau aux fruits (pain)	250°F (121°C)	2 heures
Gâteau des anges	325°F (163°C)	35-40

Conseils pour le rôtissage

1. Enlever l'excédent de gras de la viande avant le rôtissage. Couper les rebords de la viande pour empêcher qu'elle ne se recroqueville sur elle-même.
2. Placer la nourriture dans une lèchefrite froide et sans graisse. Si le plat est chaud, la nourriture collera.
3. Le poisson doit être cuit le côté peau vers le bas. Lorsque la fonction « BROIL » est utilisée, tous les aliments sauf le poisson doivent être retournés au moins une fois. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments lorsque « CONV BROIL » est utilisée.
4. Assaisonner la viande lorsqu'elle est dorée.
5. Le rôtissage ne nécessite aucun préchauffage.
6. Commencer la cuisson en plaçant les grilles à la hauteur suggérée dans la section "Table de rôtissage" (voir page 24) pour évaluer les résultats du rôtissage. Si la nourriture n'est pas assez dorée, faire cuire à un niveau plus élevé et inversement si elle est trop grillée.

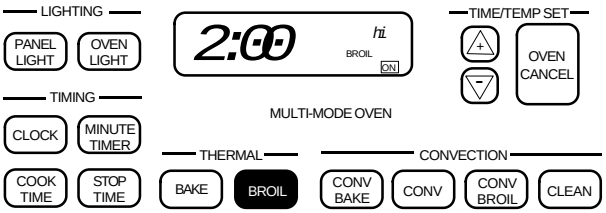
Rôtissage normal et rôtissage à chaleur tournante

1. Centrer la nourriture sur le gril et sur le plat, et la placer dans le four. Lorsque la fonction de rôtissage à chaleur tournante est utilisée, placer la nourriture sur la grille de rôtissage à chaleur tournante.
2. La porte du four peut être ouverte ou fermée à la première position d'arrêt.
3. Appuyer sur « BROIL » ou « CONV BROIL ». HI apparaîtra à l'affichage.
4. Appuyer sur ▲ ou ▽ jusqu'à ce que le réglage désiré soit affiché. La fonction de rôtissage peut être réglée de 170°F (77°C) à HI. Le four commence à rôtir environ 1 minute plus tard. « ON », « BROIL » ou « CONV BROIL » et le réglage sélectionné apparaissent à l'affichage.

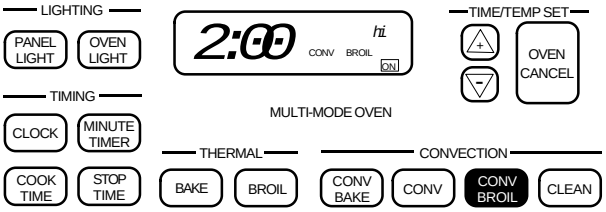
Fin du rôtissage

Appuyer sur « OVEN CANCEL » une fois le rôtissage terminé.

Affichage du rôtissage



Affichage du rôtissage à chaleur tournante



⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas recouvrir le gril de papier d'aluminium. Celui-ci peut emprisonner la graisse sur le dessus du gril près du brûleur, causant ainsi un incendie.

Ne jamias laisser le four sans surveillance pendant le rôtissage. Une cuisson excessive peut causer un incendie.

Tables de rôtissage normal et de rôtissage à chaleur tournante

Table de rôtissage

Durée approximative de rôtissage

Nourriture	Épaisseur (cuisson)	Position de la grille	Minutes
Bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur (médium)	2ème à partir du haut	12-14
Bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur (bien cuit)	2ème à partir du haut	20
Bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur (médium)	2ème à partir du haut	20-25
Bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur (bien cuit)	2ème à partir du haut	30
Hamburger	(3/4 à 1 po [19 à 25 mm] d'épaisseur)	3ème à partir du haut	10-15
Filet de poisson et bifteck		3ème à partir du haut	12-18
Côtelette de porc ou bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	12-14
Côtelette de porc ou bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	20-25
Bacon		3ème à partir du haut	10-15
Tranche de jambon (précuit)	1/2 po (13 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	19-20
Tranche de jambon (précuit)	1 po (25 mm) d'épaisseur	2ème à partir du haut	20-30

Tables de rôtissage normal et de rôtissage à chaleur tournante

Table de rôtissage

Durée approximative de rôtissage

Nourriture	Épaisseur (cuisson)	Position de la grille	Minutes
Bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur (médium)	3ème à partir du haut	9-15
Bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur (bien cuit)	3ème à partir du haut	16-18
Bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur (médium)	3ème à partir du haut	18-20
Bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur (bien cuit)	3ème à partir du haut	20-25
Hamburger	(3/4 à 1 po [19 à 25 mm] d'épaisseur)	4ème à partir du haut	9-15
Filet de poisson et bifteck		4ème à partir du haut	10-16
Côtelette de porc ou bifteck	1 po (25 mm) d'épaisseur	3ème à partir du haut	12-14
Côtelette de porc ou bifteck	1 1/2 po (38 mm) d'épaisseur	3ème à partir du haut	15-20
Bacon		4ème à partir du haut	7-9
Tranche de jambon (précuit)	1/2 po (13 mm) d'épaisseur	3ème à partir du haut	10-15
Tranche de jambon (précuit)	1 po (25 mm) d'épaisseur	3ème à partir du haut	15-18

Déshydratation à chaleur tournante

La déshydration à chaleur tournante constitue un excellent moyen de conserver les aliments frais. La meilleure façon de se familiariser avec la déshydratation est d'utiliser des fruits, des légumes, des fines herbes et des épices.

Déshydratation

1. Placer la nourriture sur la grille de déshydratation ou la tôle à biscuits au milieu du four.
2. Ouvrir la porte au premier butoir.
3. Appuyer sur « CONV BAKE ».
4. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que 170°F (77°C) apparaisse à l'affichage.

Le four est équipé d'une fonction d'annulation automatique de 12 heures. Si la durée de déshydratation est supérieure à 12 heures, la commande doit être remise à zéro.

Fin de la déshydratation

Appuyer sur « OVEN CANCEL ».

Conseils pour la déshydratation

Fruits

1. Toujours commencer avec des fruits frais.
2. Couper les fruits en parts égales d'une épaisseur approximative de 1/8 po (3 mm). Les morceaux plus minces sècheront plus rapidement.
3. Les fruits doivent être trempés dans un antioxydant, un agent de conservation de la couleur ou dans deux portions d'eau pour une portion de jus de citron.
4. Le traitement du fruit avec un antioxydant l'aidera à conserver ses vitamines, sa couleur et sa saveur.

Légumes

La plupart des légumes doivent être blanchis pour désactiver les enzymes.

Fines herbes et épices

1. Les fines herbes et les épices sèchent rapidement.
2. Vérifier à toutes les 30 minutes pour éviter qu'elles ne sèchent trop.
3. Toujours séparer les feuilles des tiges.

Table de déshydratation

Durée approximative de déshydratation	
Pommes	
Durée de séchage	4 à 6 heures
Résultats	Doux caoutchouteux
Bananes	
Durée de séchage	16 à 20 heures
Résultats	Caoutchouteux
Champignons	
Durée de séchage	3 à 4 heures
Résultats	Caoutchouteux, sec
Carottes	
Durée de séchage	3 à 7 heures
Résultats	Sec, friable
Persil	
Durée de séchage	45 à 90 minutes
Résultats	Sec, friable
Orange/zeste de citron	
Durée de séchage	1 à 2 heures
Résultats	Dur, coriace

Conseils pour l'autonettoyage

1. Un peu de fumée peut se dégager pendant le nettoyage. La fumée excessive indique peut-être qu'un joint d'étanchéité est défectueux ou que trop de résidus de nourriture sont demeurés dans le four.
2. Le four doit être nettoyé avant qu'il soit trop sale. Essuyer les renversements importants avant l'autonettoyage.
3. Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.
4. La lumière du four ne s'allume pas pendant le cycle d'autonettoyage.

Réglage du four au cycle d'autonettoyage

1. Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four. Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four. Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur « CLEAN ».
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée. Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures.

Le four commencera l'autonettoyage environ 1 minute plus tard. Les indicateurs lumineux « CLEAN », « LOCK » et « ON » s'allument. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, « LOCK » clignote à l'affichage. Lorsque la porte est fermée, « LOCK » demeure à l'affichage. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement. Aucun signal annonçant la fin du cycle ne retentira.

Fin du cycle

Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » disparaît de l'affichage et la porte peut être ouverte.

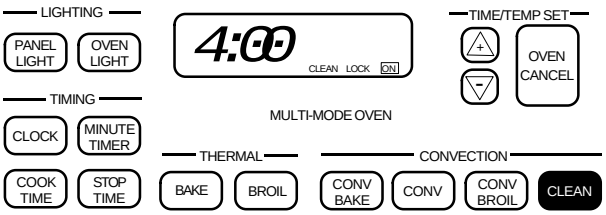
Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte peut être ouverte.

Durées suggérées d'autonettoyage

Saleté légère ..... 2 heures
Saleté incrustée ..... 3-4 heures

Affichage de l'autonettoyage



⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

Pour éviter tout risque de dommage au système de verrouillage automatique, ne pas forcer le loquet de la porte du four lorsque « LOCK » clignote à l'affichage.

Autonettoyage

Réglage de l'autonettoyage retardé

1. Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four. Nettoyer les renversements importants à l'intérieur du four. Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur « CLEAN ».
3. Appuyer sur ▲+ ou ▼- jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée.
4. Appuyer sur « STOP TIME ».
5. Appuyer sur ▲+ ou ▼- jusqu'à ce que la durée de nettoyage désirée soit affichée. L'heure du début est automatiquement calculée en fonction de la durée du nettoyage et de l'heure d'arrêt.

Les indicateurs lumineux « DELAY » « CLEAN » et « LOCK » sont allumés. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, « LOCK » clignote à l'affichage. Lorsque la porte est fermée, « LOCK » apparaît toujours. Le cycle d'autonettoyage débutera à l'heure pré-réglée et « ON » sera affiché. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement.

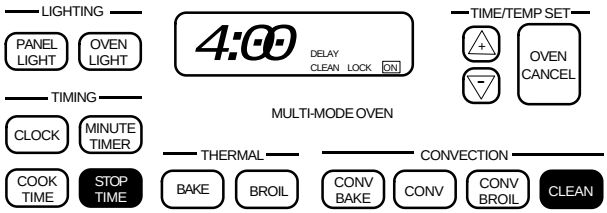
Fin du cycle

Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte peut être ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ».
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte peut être ouverte.

Affichage de l'autonettoyage retardé



⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ou aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

Pour éviter tout risque de dommage au système de verrouillage automatique, ne pas forcer le loquet de la porte du four lorsque « LOCK » clignote à l'affichage.

Nettoyage des autres pièces de la cuisinière

Pièce	Matériel à utiliser	Instructions générales
Élément de cuisson, gril et élément chauffant		Ne pas nettoyer l'élément de cuisson ou le gril. Toute saleté brûle lorsque l'élément est chauffé. L'élément de cuisson est articulé et peut être soulevé pour nettoyer le fond du four.
Lèchefrite et grille	Savon et tampon à récurer en plastique non-abrasif	Faire écouler le gras, laisser refroidir un peu la lèchefrite et la grille. (Ne pas laisser refroidir une lèchefrite et une grille sales dans le four.) Asperger de savon. Remplir la lèchefrite avec de l'eau chaude. Laisser la lèchefrite et la grille ainsi pendant quelques minutes. Nettoyage : récurer si nécessaire. Rincer et sécher. Option : la lèchefrite et la grille peuvent aussi être nettoyées dans le lave-vaisselle.
Boutons de commande	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les nettoyer doucement mais ne pas les laisser tremper. Laisser sécher et remettre les boutons sur le four en s'assurant que la partie plate du bouton correspond à celle de l'axe.
Porte intérieure du four	Savon et eau	Nettoyer l'extérieur et la vitre avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité du four. Le joint d'étanchéité ne doit pas être déplacé durant le nettoyage. Éviter de laisser pénétrer des produits de nettoyage à l'intérieur des joints d'étanchéité.
Surfaces intérieures du four	Savon et eau	Laisser refroidir avant de nettoyer. Un coup d'éponge fréquent avec du savon doux et de l'eau prolongera la durée entre chaque nettoyage important. Bien rincer.
Grilles du four et tiroir de rangement	Savon et eau	Pour les taches rebelles, nettoyer à la main et bien rincer. Enlever le tiroir et les grilles pour faciliter le nettoyage. S'assurer que le tiroir est sec avant de le replacer.
Dosseret et fini extérieur	Savon et eau	Nettoyer la vitre avec un linge humide trempé dans de l'eau savonneuse. Rincer et polir avec un linge sec. Si les boutons ont été enlevés, ne pas laisser l'eau pénétrer à l'intérieur de la surface de la vitre pendant le nettoyage. Appuyer sur « OVEN CANCEL » après le nettoyage du tableau de commande. Une fonction peut être accidentellement mise en marche lorsque la vitre du tableau de commande est essuyée.

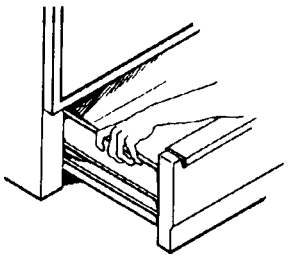
Nettoyage des autres pièces de la cuisinière

Retrait du tiroir de rangement

Retirer le tiroir de rangement afin de le nettoyer ou de faciliter le nettoyage sous la cuisinière.

1. Tirer le tiroir jusqu'au premier butoir. Soulever le devant du tiroir et le tirer jusqu'au deuxième butoir.
2. Déposer le tiroir sur le plancher. Placer les mains vers l'arrière du tiroir et le soulever.

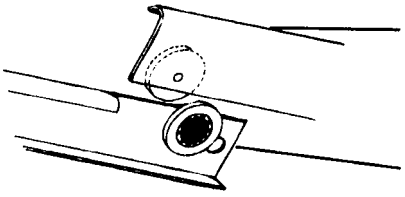
Tiroir de rangement



Pour replacer le tiroir

1. Placer le jeu de roulettes du tiroir derrière les roulettes de la cuisinière tel qu'illustré à droite.
2. Aligner les guides du tiroir sur les rails de la cuisinière et pousser le tiroir en position.

Rails de rangement et roulettes



Retrait de la porte du four

La porte du four peut être retirée pour faciliter le nettoyage des éclaboussures importantes.

1. Ouvrir la porte au premier butoir.
2. Saisir la porte de chaque côté et la soulever jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières. Ne pas soulever la porte par la poignée. Ne pas fermer les charnières une fois que la porte du four a été retirée.

Remplacement de la porte du four

1. S'assurer que les charnières sont ouvertes au premier butoir. Si les charnières ont été accidentellement fermées, les tirer doucement pour les ouvrir au premier butoir. Aligner la porte sur les bras des charnières.
2. Faire glisser la porte vers le bas et en place. S'assurer que celle-ci est bien insérée dans les charnières.

Remplacement de l'ampoule fluorescente du dosseret

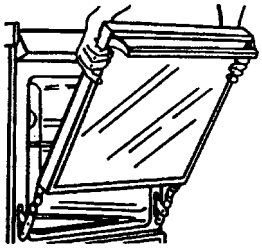
1. Porter des gants de protection. Débrancher l'alimentation en électricité.
2. Saisir fermement les extrémités du couvercle de la partie supérieure du dosseret, le retourner vers le haut et l'ouvrir.
3. Tenir l'ampoule fluorescente avec les deux mains et faire tourner doucement vers l'arrière de la cuisinière. Soulever l'ampoule et la retirer.
4. Faire glisser les broches sur les deux extrémités de la nouvelle ampoule électrique l'ampoule électrique dans les ouvertures de retenue de la lampe. Pousser et faire tourner l'ampoule vers l'avant de la cuisinière jusqu'à ce qu'elle clique dans la douille. Refermer le couvercle de la partie supérieure du dosseret.

Remplacement de l'ampoule du four

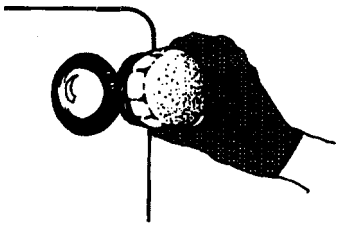
1. Porter des gants de protection. Débrancher l'alimentation en électricité.
2. Enlever la porte du four.
3. Dévisser le couvre-ampoule dans le sens antihoraire.
4. Dévisser l'ampoule dans le sens antihoraire.
5. Remplacer l'ampoule électrique par une autre de 40 watts, 120 volts, pour appareils électroménagers. Ne pas trop serrer l'ampoule car il pourrait être difficile de la dévisser plus tard.
6. Replacer le couvre-ampoule. Ne pas trop serrer le couvre-ampoule car il pourrait être difficile de le dévisser plus tard.
7. Replacer la porte du four.
8. Rebrancher l'alimentation en électricité.

Entretien

Porte du four



Lumière du four



⚠ ATTENTION

Pour éviter des blessures ou des dégâts matériels, manipuler la porte du four avec soin. La porte est lourde et peut s'endommager si elle est lâchée.

Ne pas soulever la porte à l'aide de la poignée.

Éviter de placer les mains près des charnières en enlevant la porte. Celles-ci peuvent se refermer brusquement et pincer les mains.

La porte contient du verre trempé. Si le verre est brisé, égratigné, ébréché ou tordu, il pourrait se casser soudainement. Remplacer la porte si elle est endommagée.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de brûlures ou d'électrocution, couper l'alimentation de la cuisinière avant de remplacer l'ampoule électrique.

Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer qu'elle a refroidi.

Porter des gants de protection.

Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule ne soient bien en place.

Guide de dépannage

Problème	Vérifications
La lumière du four ne fonctionne pas	Vérifier si l'ampoule est bien vissée.Vérifier si l'ampoule est grillée. Le cas échéant, la remplacer par une ampoule d'appareil électroménager de 40 watts.
Le four ne chauffe pas	S'assurer que la cuisinière est bien raccordée à l'alimentation électrique. S'assurer que la commande électronique est réglée correctement. S'assurer qu'un cycle retardé n'a pas été programmé.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas	L'horloge doit être réglée à l'heure juste. La porte du four doit être fermée et verrouillée. S'assurer qu'un cycle retardé n'a pas été programmé.
La porte du four ne s'ouvre pas	Attendre que le four refroidisse. Le loquet de la porte se relâchera automatiquement.
L'élément du four s'allume et s'éteint	Ceci est normal lors de l'utilisation de toute fonction de cuisson.
La température du four n'est pas précise	Ne pas essayer de mesurer la température avec un thermomètre ordinaire. Vérifier si les conduits d'air ne sont pas bloqués. Le papier d'aluminium modifiera la température du four. S'assurer que le bon ustensile est utilisé.

Réglage de la température du thermostat du four

Le thermostat du four a été étalonné et mis à l'essai en usine. Dans le cas peu probable où le four cuirait toujours trop ou insuffisamment les aliments, régler le thermostat en procédant comme suit :

1. Appuyer sur la touche « BAKE ».
2. Appuyer sur la touche △ jusqu'à ce que la température du four soit supérieure à 500˚ F (260°C), tel qu'indiqué sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche « BAKE » et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que « 00 » apparaisse à l'affichage.
4. Pour diminuer la température du four (afin qu'il soit moins chaud), appuyer sur ▽ jusqu'à ce qu'un nombre négatif apparaisse à l'affichage.
   La température du four peut être réduite de 5 à 35°F. Pour éviter une réduction excessive, diminuer la température par incréments de 5°F.

5. Pour augmenter la température du four (afin qu'il soit plus chaud), appuyer sur ⚠ jusqu'à ce qu'un nombre positif apparaisse à l'affichage. La température du four peut être augmentée de 5 à 35°F. Pour éviter une augmentation excessive, régler la température par incréments de 5°F.
6. Appuyer sur la touche « OVEN CANCEL ». Le réglage de température sera sauvegardé même en cas de panne de courant.

Codes et signaux détecteurs de problèmes

La commande de la cuisinière électronique possède un système d'auto-diagnostic. Celui-ci avertit l'utilisateur en cas de problème ou d'une erreur dans les commandes. Si la commande électronique de la cusinière émet une série de sons brefs et rapides pendant au moins 16 secondes et fait apparaître un code F sur l'affichage, prendre note du code F indiqué, débrancher l'alimentation en électricité de la cuisinière et contacter un prestataire de service après-vente agréé. Certains codes F peuvent être annulés en appuyant sur « CANCEL » ou en débranchant la cuisinière. Cependant, si le problème persiste, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

Questions courantes

Le four doit-il maintenir une température constante par rapport à un thermomètre de four ?

Pour maintenir une température de cuisson, le four s'allume et s'éteint. La température peut être de 20 à 25°F plus élevée ou plus basse que le réglage indiquée sur la commande.

Y a-t-il un problème si le four dégage de la fumée les premières fois qu'il est mis en marche?

Un peu de fumée est normal lors des premières utilisations. Cela est causé par un revêtement de protection appliqué à l'intérieur de l'ouverture du four qui brûle.

Est-il normal qu'il se dégage une odeur ou de la fumée pendant le cycle d'autonettoyage ?

Il y aura un peu de fumée et une odeur lors des premiers cycles de nettoyage. Si la fumée ou l'odeur sont excessives, il reste trop de saleté dans la partie inférieure du four. Si le four dégage trop de fumée, le fermer, le laisser refroidir et essuyer la saleté. Remettre à zéro le cycle de nettoyage.

La minuterie peut-elle être utilisée durant la cuisson automatique ?

La minuterie peut être utilisée en tout temps. Elle est indépendante des fonctions de cuisson du four. Toujours annuler la minuterie avec la touche « MINUTE TIMER » pour éviter d'annuler la fonction de cuisson.

AVIS

En appuyant sur le bouton cancel ou en débranchant l'alimentation en électricité, il est possible d'annuler le code F et de remettre à zéro une fonction de cuisson. Cependant, si le code F réapparaît, contacter un prestataire de service après-vente agréé pour faire vérifier la cuisinière.

Procédure à suivre lorsque le service après-vente s'avère nécessaire

Le détaillant peut indiquer le nom du prestataire de service après-vente agréé le plus proche. Pour accélérer le service, fournir les renseignements suivants sur l'appareil :

1. Une description complète du problème.
2. Les numéros de modèle, de série et de fabrication indiqués sur la plaque nominale. Celle-ci est située sur la partie inférieure du bâti du four.
3. Une preuve d'achat (récépissé de vente sur demande).

Lors de la visite du prestataire de service après-vente agréé, prendre note du genre de travail effectué, du nom du technicien et de la date de la visite.

Notre réseau de prestataires de service après-vente agréés est très vaste. Si un problème n'est pas résolu, écrire à :

Consumer Affairs Department
Amana Refrigeration, Inc.
2800 220th Trail
P.O. Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001, États-Unis

.

Pour toutes questions concernant l'utilisation, l'installation ou la garantie du produit, appeler le centre de service-clients :

1-319-622-5511

Numéro de pièce 36-317015-03-0
Imprimé aux États-Unis

©1996 Raytheon Appliances
Amana, Iowa 52204, États-Unis